



Emmanuel Giboulot

VINS DE BOURGOGNE
CULTURE EN BIODYNAMIE



LA PUCELLE

AOP RULLY 1^{ER} CRU

Certifié bio et biodynamie

Rully est une appellation village de la Côte Chalonnaise, en Saône-et-Loire. Cette appellation comporte 23 Climats classés en 1^{er} Cru. L'Appellation d'Origine Contrôlée a été instituée en 1939. Rully produit des vins blancs (Chardonnay) et rouges (Pinot Noir), en village et Premiers Crus. C'est aussi l'un des lieux les plus importants d'élaboration du Crémant de Bourgogne, depuis le début du XIX^{ème} siècle.



100% Chardonnay



Il s'agit d'un sol argilo-calcaire sur cailloutis.



La parcelle fait face au Château de Rully et est exposée au soleil levant.



Le raisin entier est pressé, débourbé à froid pendant environ 24 heures. Le moût clair est fermenté en fûts de chêne de plusieurs vins afin de conserver toute sa minéralité. Il a été élevé sur lies pendant 18 mois avant d'être mis en bouteille.



Vous pouvez déguster ce vin avec une poularde à la crème, du brochet, du veau ou des cailles au foie gras. Servir ce vin entre 12 et 14° C et le laisser s'ouvrir dans le verre au cours du repas pour suivre l'évolution de toutes ses dimensions.



BIODYVIN

